Stérilisateur SEAD 1800 A1

(FR) (BE) **Stérilisateur**
Mode d'emploi

(NL) (BE) **Inmaakautomaat**
Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH) **Einkochautomat**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SEAD1800A1-11/10-V2
IAN: 61779

SEAD 1800 A1

FR
BE

Sommaire

Introduction 2
Informations relatives à ce mode d'emploi 2
Droits d'auteur 2
Utilisation conforme 2
Avertissements 3

Consignes de sécurité 4

Matériels fournis 6

Boutons de commandeet afficheurs 6

Installation et raccordement 7
Déballage 7
Recyclage de l'emballage 7
Mise en place de l'appareil, préparation pour l'utilisation 7

Utilisation de l'appareil 8
Mise en marche, mise à l'arrêt de l'appareil 8
Stériliser 9
Chauffage de produits liquides / maintien à la température 11

Protection contre la surchauffe 12

Nettoyage et entretien 13
Nettoyage du robinet 14
Détartrage 14

Rangement 15

Recettes 15
Pâté de foie à gros grains 15
Citrouille à la mode douce amère 16
Confiture de fraises 16

Mise au rebut 17

Caractéristiques techniques 17
Remarque concernant la déclaration de conformité CE 17

Importateur 17

Garantie 18

Service après-vente 18

FR
BE

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi fait partie intégrante du stérilisateur/réchauffeur SEAD 1800 A1 (désigné ci-après par appareil) et vous donne des indications importantes sur l'utilisation normale du matériel, la sécurité, le montage et le raccordement.

Le mode d'emploi doit en tout temps être accessible à proximité de l'appareil. Toute personne en charge du montage, de l'utilisation et du dépannage de l'appareil doit avoir pris connaissance du mode d'emploi.

Conservez ce mode d'emploi et remettez-le au nouveau propriétaire de l'appareil en cas de revente.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction de ce document, même partielle, ainsi que la réutilisation des illustrations suppose l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

Le stérilisateur de conserves est approprié pour :

- stériliser

- réchauffer et tenir au chaud les boissons et les prélever

- réchauffer et tenir au chaud les saucisses, ou assimilés.

- réchauffer et tenir au chaud les soupes.

L'appareil est prévu pour l'usage privé et n'est pas adapté à un usage dans un cadre commercial ou industriel.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger suite à un usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent.

- ► Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Aucune réclamation ne pourra être recevable concernant des dommages résultant d'une utilisation non conforme, de réparations mal effectuées, de modifications non permises effectuées sur le matériel ou d'utilisation de pièces de rechange non validées.

La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :

⚠ DANGER

Une mise en garde concernant ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

La non prise en compte d'une mise en garde peut être à l'origine d'un accident grave, éventuellement mortel.

► Suivre les recommandations accompagnant une mise en garde pour parer au risque d'un accident grave.

⚠ AVERTISSEMENT

Un avertissement de ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

Des accidents peuvent résulter de l'incapacité à éviter la situation dangereuse.

► Voilà pourquoi il est important de suivre les instructions figurant dans cet avertissement, pour éviter que des personnes ne soient blessées.

ATTENTION

Un avertissement de ce niveau de danger signale un dommage matériel potentiel.

Si vous ne pouvez éviter la situation dangereuse, cela peut entraîner des dommages matériels.

► Suivre les instructions dans cet avertissement, pour éviter tous dommages matériels.

REMARQUE

► Une remarque signale des informations supplémentaires qui facilitent la manipulation de l'appareil.

FR
BE

Consignes de sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes se rapportant à la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Tout usage non conforme peut toutefois entraîner des accidents et des dommages matériels.

Pour assurer la manipulation de l'appareil en toute sécurité, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Vérifiez l'absencre de dommages visibles extérieurs avant l'usage de l'appareil. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou ayant subi une chute.
- Faites remplacer immédiatement les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par des techniciens spécialisés autorisés ou par le service clientèle pour éviter tout risque.
- Confiez les réparations sur l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques importants pour l'utilisateur. A cela s'ajoute la suspension des clauses de garantie.
- S'assurer que le socle comportant les raccordements électriques n'entre jamais en contact avec de l'eau ! Laisser d'abord sécher entièrement le socle, s'il a accidentellement été mouillé.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais exposé à l'humidité pendant le fonctionnement. Disposer le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- Après utilisation, toujours débrancher l'appareil. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, en raison de la présence de courant dans l'appareil si celui-ci reste branché.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE - RISQUE D'ACCIDENT !

- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Risque d'échappement de vapeurs chaudes. Le conteneur est très chaud en cours d'opération. Portez par conséquent des gants de cuisine.
- Assurez-vous que l'appareil repose sur un support stable et en position verticale avant de le mettre en marche.
- Ne déplacez plus l'appareil après la mise en chauffe !

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

- Les pièces défectueuses devront impérativement être remplacées par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent en effet la satisfaction des critères de sécurité.
- S'assurer que l'appareil, le câble de tension secteur ou le connecteur ne rentrent pas en contact avec des points chauds (plaque chauffante, flamme, etc.).
- Ne pas utiliser de minuterie externe ou un système de télécommande distinct pour opérer l'appareil.
- Pendant l'exploitation, ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

REMARQUE

- Toute réparation de l'appareil au cours de la période sous garantie devra être exclusivement confiée à un service après-vente agréé par le fabricant, sinon tous dommages se produisant ultérieurement ne seront pas couverts par la garantie.

FR
BE

Matériels fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Stérilisateur
- Grille du stérilisateur
- Couvercle
- Mode d'emploi

REMARQUE

► Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.

► En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, s'adresser à la hotline du service après-vente (voir carte de garantie).

Boutons de commandeet afficheurs

❶ Couvercle
❷ Poignées calorifugées
❸ Bouton tournant "Minutes“ de la minuterie, aussi touche de commande TIMER
❹ Grille du stérilisateur
❺ Afficheur "minutes"
❻ Afficheur "température en cours“
❼ Afficheur "température réglée“
❽ Enroulement du cordon
❾ Bouton tournant du régulateur "Température“ et aussi touche de commande "START/STOP"
❿ Robinet
⓫ Levier de robinet

Installation et raccordement

Déballage

- Sortir du carton tout le matériel et la notice.
- Retirer tous les matériaux d'emballage.

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.

Le retour des emballages dans la filière de recyclage permet d'économiser les matières premières et réduit la quantité de déchets. Diriger vers une déchetterie les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés, en conformité avec la réglementation.

REMARQUE

► Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Mise en place de l'appareil, préparation pour l'utilisation

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation (enrouleur de câble ❽).
- Installez l'appareil sur une surface plane et anti-dérapante. Veillez à ce que la prise secteur soit facilement accessible.
- Nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre “Nettoyage et entretien”.
- Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique. L'écran s'allume, un signal sonore retentit.

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

► N'opérez jamais l'appareil lorsqu'il est vide ! L'appareil risque alors d'être endommagé de manière irréparable.

- Remplir l'appareil avec environ 5 litres d'eau et laisser chauffer 20 minutes (se reporter au paragraphe “Mise en marche et mise à l'arrêt de l'appareil”). Vider l'eau ensuite.

⚠ MISE EN GARDE - RISQUE D'ACCIDENT !

► Lorsqu'il est chaud, saisissez l'appareil uniquement au niveau des poignées ❷. Risque de brûlure !

REMARQUE

► En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner la formation de certaines odeurs. Ceci n'est pas nocif et s'estompe après quelque temps. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.

Utilisation de l'appareil

Mise en marche, mise à l'arrêt de l'appareil

1) Réglez la température appropriée avec le bouton de réglage de la température ❾. La température est réglable par incrément de 1 °C. Un signal sonore retentit à chaque tranche de 5 °C balayée. La température fixée est signalée sur l'afficheur "Température réglée“ ❼.

2) Fixer le temps de maintien en chauffe souhaité en minutes avec le bouton tournant "Minutes“ ❸. Ce temps est réglable par incrément de 1 minute. Un signal sonore retentit à chaque tranche de 5 minutes. La durée fixée est indiquée sur l'afficheur "Minutes“ ❺.

3) Actionnez la touche "chauffage START/STOP" ❾. Le chauffage commence. La mise en chauffe est signalée par la rampe "▮▮▮▮▮▮“. L'afficheur "température en cours“ ❻ indique la température momentanée du chauffage. Dès que la mise en chauffe est terminée, un signal sonore retentit, "⧗“ s'affiche à l'écran et la minuterie démarre pour le comptage de temps (afficheur "minutes“ ❺).

REMARQUE

► L'éclairage d'arrière fond de l'écran s'éteint automatiquement 5 minutes après le dernier actionnement d'un bouton tournant. L'écran s'éclaire de nouveau en réactionnant un bouton tournant.

4) Lorsque le délai fixé est écoulé, le signal sonore retentit. L'appareil s'arrête. "⧗“ et "▮▮▮▮▮▮“ s'effacent de l'écran.

REMARQUE

► Actionner la touche "chauffage START/STOP" ❾ pour interrompre une séquence de chauffage ou de stérilisation.

5) Retirez toujours la fiche secteur de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

Stériliser

REMARQUE

► La stérilisation consiste à conserver des aliments par exposition à la chaleur. Selon le type et la masse des aliments à stériliser, on distingue entre les procédés de "stérilisation" et celui de "pasteurisation". Lors de la stérilisation, les aliments à stériliser sont amenés à une température minimum de 100°C.
Pour la pasteurisation la température de chauffage est de 80°C.
La pasteurisation suffit pour les usages domestiques.
Pour ce faire, prévoir des bocaux pour conserve avec fermeture à vis correspondants ou des couvercles avec des anneaux en caoutchouc.

1) Mettre la grille de stérilisation ❹ dans le stérilisateur.
2) Placer les bocaux bien fermés sur la grille de stérilisation ❹.

REMARQUE

► L'appareil admet au maximum 14 bocaux de 1 litre (diamètre 11,5 cm / hauteur 13,2 cm) disposés en deux couches.

3) Verser suffisamment d'eau dans l'appareil jusqu'à ce que les bocaux de la rangée du haut soient immergés aux 3/4. Vérifier que les bocaux de la couche inférieure soient bien fermés, afin d'éviter toute pénétration d'eau.
4) . Fermer le stérilisateur avec le couvercle ❶.

⚠ MISE EN GARDE - RISQUE D'ACCIDENT !

► Lorsqu'il est chaud, saisissez l'appareil uniquement au niveau des poignées ❷. Risque de brûlure !

5) Régler à la température souhaitée avec le bouton du régulateur "Température" ❾. Se baser sur le tableau suivant pour la sélection de la température :

produits carnés	température en °C	temps en minutes
rôti cuit en pièce	100 (MAX)	85
consommé	100 (MAX)	60
gibier / volailles (bien rôti)	100 (MAX)	75
goulache (bien rôti)	100 (MAX)	75
viande hachée, farce à saucisse (crue)	100 (MAX)	110

fruits	Temperatur in °C	temps en minutes
pommes mûres/dures	85	30/40
compote de pommes	90	30
cerises	80	30
poires dures/mûres	90	30/80
fraises/mûres	80	25
rhubarbe	95	30
framboises/groseilles	80	30
cassis/airelles	90	25
abricots	85	30
mirabelles/reine-claudes	85	30
pêches	85	30
pruneaux/prunes	90	30
coings	95	30
myrtilles	85	25

Légumes	température en °C	temps en minutes
chou-fleur	100 (MAX)	90
asperge	100 (MAX)	120
petits pois	100 (MAX)	120
cornichons à la russe	85	30
carottes	100 (MAX)	90
citrouille	90	30
chou-rave	100 (MAX)	95
célerie	100 (MAX)	110
choux de Bruxelles/choux rouges	100 (MAX)	110
champignons	100 (MAX)	110
haricots	100 (MAX)	120
tomates/concentré de tomates	90	30

REMARQUE

► Les durées indiquées dans le tableau concernent des temps de stérilisation effectifs. Le processus de stérilisation (et le comptage du temps réglé) ne commence vraiment que lorsque l'appareil a atteint la température de consigne. La mise en température peut prendre jusqu'à 90 minutes pour un appareil plein !

6) Fixer le temps de stérilisation d'après les valeurs indiquées dans le tableau avec le bouton du régulateur "minutes" ❸ ein.

7) Démarrer l'appareil en actionnant la touche "chauffage START/STOP" ❾. Un signal sonore retentit et le chauffage commence. Dès que le chauffage est terminé, le signal sonore retentit, "⧗" s'affiche à l'écran et la minuterie commence le comptage (afficheur "minutes" ❺). Le signal sonore retentit lorsque le temps fixé pour la stérilisation est écoulé. L'appareil s'arrête. "⧗" et "▮▮▮▮▮▮" s'effacent de l'écran.

8) Placer un conteneur résistant à la température sous le robinet ❿ et appuyer le levier ⓫ vers le bas. L'eau s'écoule.

9) Laisser les bocaux se refroidir une fois l'eau chaude évacuée.

Chauffage de produits liquides / maintien à la température

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

► Remplir au plus jusqu'à 4 cm en dessous du bord de l'appareil ! Sinon, le liquide peut déborder !

1) Verser le produit liquide (vin chaud, chocolat chaud, etc.) dans le stérilisateur/réchauffeur.

2) Placer le couvercle ❶ sur le stérilisateur/réchauffeur.

⚠ MISE EN GARDE - RISQUE D'ACCIDENT !

► Lorsqu'il est chaud, saisissez l'appareil uniquement au niveau des poignées ❷. Risque de brûlure !

3) Réglez la température appropriée avec le bouton de réglage de la température ❾.

4) Actionnez la touche TIMER ❸. L'écran affiche "∞". Ne pas fixer un temps de stérilisation. L'appareil continue à chauffer tant qu'il reste sous tension.

5) Remuez régulièrement les liquides pour une répartition uniforme de la chaleur.

6) Un signal sonore retentit lorsque la température souhaitée est atteinte.

Vous pouvez extraire les liquides sans composants solides par le biais du robinet ⑩.
Pour ce faire, tenir un récipient sous le robinet ⑩ et appuyer le levier ⑪ vers le bas.
Relâcher le levier ⑪ lorsque la quantité de jus souhaité est dans le récipient.

REMARQUE

► Pour prélever des quantités plus importantes, tirer le levier ⑪ vers le haut, jusqu'à ce qu'il reste immobile. Le levier ⑪ reste alors sur cette position.

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

► Ne pas retirer de liquides contenant des composants solides, comme des soupes ou d'autres préparations alimentaires. Car les composants solides bouchent le robinet ⑩!

REMARQUE

► Vous pouvez également tenir au chaud des potées dans le stérilisateur. Remuez régulièrement les potées, afin d'éviter qu'elles ne brûlent et s'attachent au fond de l'appareil.

Protection contre la surchauffe

Cet appareil est pourvu d'une protection anti-surchauffe.

Une surchauffe peut survenir si la quantité de liquide dans l'appareil est trop faible (ou s'il n'y a pas de liquide du tout). Un signal sonore retentit dans ce cas et le pictogramme "🫗" clignote à l'écran. Faire immédiatement un appoint de liquide.

En l'absence d'appoint de liquide, l'appareil se met à l'arrêt au bout de 5 minutes. On peut redémarrer l'appareil lorsque l'appoint de liquide est effectué.

Nettoyage et entretien

⚠ MISE EN GARDE - RISQUE D'ACCIDENT !

- Avant chaque nettoyage, n'oubliez pas de retirer la fiche secteur de la prise secteur ! Sinon, il y a un risque de choc électrique !
- Avant chaque nettoyage, laissez entièrement refroidir l'appareil. Risque de brûlure !

N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides !

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant récurant ou corrosif. Ces produits pourraient attaquer la surface et endommager l'appareil de manière irrémédiable.

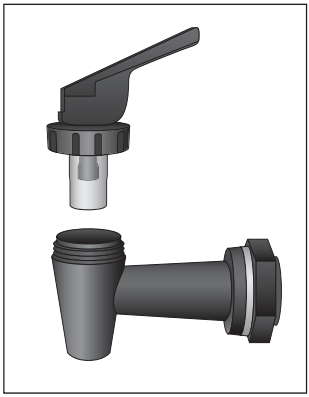
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié. Utiliser un produit détergent doux pour les taches tenaces.
- Nettoyer l'écran avec un chiffon souple, non pelucheux.
- Nettoyer la grille de stérilisation ❹ dans un bain savonneux doux puis rincer à l'eau claire.

FR
BE

Nettoyage du robinet

Pour nettoyer soigneusement le robinet ⑩, on peut dévisser le levier ⑪.

1) Dévisser le levier ⑪.
2) Mettre le levier ⑪ dans une solution de détergent doux, agiter doucement.
3) Rincer à l'eau claire.
4) Faire couler la solution détergente dans le robinet ⑩ . En cas d'encrassements tenaces, nettoyer l'intérieur du robinet ⑩ à l'aide d'une chenille.
5) Faire couler ensuite de l'eau claire dans le robinet ⑩.
6) Revisser le levier ⑪ sur le robinet ⑩.



Détartrage

Les dépôts de calcaire sur le fond de l'appareil entraînent des pertes énergétiques et raccourcissent la durée de vie de l'appareil.
Détartrez l'appareil dès qu'apparaissent des dépôts de calcaire.

1) Utilisez un détartreur du commerce. Procédez comme décrit dans le mode d'emploi du détartreur.
2) Après le détartrage, rincer abondamment l'appareil à l'eau claire.

Rangement

Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du câble ❽ et insérez la fiche dans le support pour la fiche situé au milieu sur le dessous de l'appareil.

Conservez le stérilisateur dans un endroit sec.

Recettes

Pâté de foie à gros grains

2 kg de poitrine de porc avec couenne

500 g de foie de porc

500 g d'oignons

100 g de saindoux

2 petites cuillers de piment pilé

1 cuiller à soupe de thym et de marjolaine, à l'état sec

1 petite cuiller de poivre blanc

1 petite cuiller de sel

Préparation

Faire cuire la poitrine de porc une heure et demi dans l'eau salée, puis laisser refroidir.

Puis la passer au hachoir à viande. Passer le foie sur un disque à hacher et râper à mailles fines.

Découpez les oignons en petits morceaux et faire cuire à l'étuvée dans le saindoux. Puis ajouter la viande, le foie, les condiments et un 1/4 de litre de bouillon de poitrine de porc, mélanger énergiquement. Introduire le tout sans tarder dans le bocal préparé. Ne remplir qu'au 1/3 du bocal !

Laissez les bocaux environ 2 heures à 98°C.

Différentes variantes sont possibles pour cette recette : ajout d'herbes ou de crudités diverses, d'ail ou de dés de jambon, etc.

FR
BE

Citrouille à la mode douce amère

2 kg de citrouille

1/2 l de vinaigre

1 l d'eau

1/4 l de vinaigre de vin

1 kg de sucre

jus et pelures de citron

une racine de gingembre (gingembre frais découpé en tranches)

une tige de cannelle

quelques clous de girofle

Préparation

Découper en deux la citrouille et enlever la pulpe. Eplucher la citrouille et la découper en petits cubes. Peser et laver les dés de citrouille. Les mettre dans une marmite avec du vinaigre dilué (1/2 litre de vinaige et 1 litre d'eau pour 2 kilogrammes de citrouille). Laisser reposer les dés de citrouille 12 heures. Le jour suivant éliminer l'eau et bien laisser s'égoutter les dés de citrouille.

Préparation spéciale :

1/4 litre de vinaigre de vin, 1 kilogramme de sucre, jus et pelures d'un citron, 1 racine de gingembre frais découpé en tranches - ou 1/2 cuiller à soupe de poudre de gingembre, 1 tige de cannelle, quelques clous de girofle (ou une pleine cuiller à soupe environ, moulus).

Faire mijoter cette préparation et cuire dans celle-ci les dés de citrouille.

Mettre les dés de citrouille dans un bocal pour conserve. Réchauffer encore la préparation, la faire épaissir. Verser la préparation sur les dés de citrouille et refermer le bocal. Ne remplir les bocaux qu'au 1/3 !

Garder la citrouille à 90°C pendant 30 minutes environ dans l'appareil.

Confiture de fraises

Enlever les queues et nettoyer les fraises. Réduire en purée les fraises. Saupoudrer avec du sucre gélifiant dans le rapport 1:1 (soit 1000 g de sucre pour 1000 g de fraises). Laisser reposer une nuit, puis remuer.

Mettre les fraises dans un bocal à conserve (ne remplir qu'au 2/3) et bien refermer le bocal.

Chauffer dans l'appareil à 80°C pendant 25 minutes environ.

Mise au rebut

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle pour les déchets domestiques. Ce produit est assujetti à la directive européenne 2002/96/EC.

Remettre l'appareil à une déchetterie ou un point de collecte spécifique pour ce type de déchet. Suivre les recommandations pour l'évacuation des déchets. En cas de doute prendre contact avec les services techniques de la mairie.

Caractéristiques techniques

Alimentation en tension	220 - 240 V ~ 50Hz
consommation	1800 W
capacité	env. 27 litres
plage de température	30 - 100 °C

Remarque concernant la déclaration de conformité CE

Cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux prescriptions correspondantes de la directive sur la compatibilité électromagnétique (CEM) 2004/108/EC et de la directive "Basse tension" 2006/95/EC.

La déclaration de conformité originale est disponible chez l'importateur.

Importateur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

FR
BE

Garantie

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. La fabrication se fait sous contrôle d'un plan assurance qualité.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, appeler le service après-vente concerné. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

► Cette garantie s'applique uniquement en cas de vice de fabrication et ne concerne pas les pièces d'usure (piles, etc.) ou les dommages subis par des éléments fragiles (commutateur, etc.).

Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte ou inappropriée et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par un de nos centres de service après-vente agréés.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. Une intervention au titre de la garantie ne donne pas lieu à une prolongation du délai de garantie, la même disposition s'applique concernant les pièces réparées ou remplacées.

Signaler sans délai un dommage ou un manque constaté après déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat .

Les réparations après le délai de garantie font l'objet de facturations.

Service après-vente

(FR) **Kompernaß Service France**
Tel.: 0800 808 825
E-Mail: support.fr@kompernass.com

(BE) **Kompernass Service Belgium**
Tel.: 070350315
E-Mail: support.be@kompernass.com

Inhoud

Inleiding 20
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing 20
Auteursrecht 20
Gebruik in overeenstemming met bestemming 20
Waarschuwingen 21

Veiligheidsvoorschriften 22

Inhoud van het pakket 24

Bedieningselementen 24

Opstellen en aansluiten 25
Uitpakken 25
De verpakking afvoeren 25
Apparaat plaatsen en gebruiksklaar maken 25

Apparaat gebruiken 26
Apparaat aan-/uitzetten 26
Inmaken 27
Vloeistoffen verwarmen / warm houden 29

Oververhittingsbeveiliging 30

Reiniging en onderhoud 31
Reiniging van de tapkraan 32
Ontkalken 32

Opbergen 33

Recepten 33
Grove leverworst 33
Pompoen, zoet-zuur 34
Aardbeienjam 34

Apparaat afdanken 35

Technische gegevens 35
Voorschriften over de EG-conformiteitsverklaring 35

Importeur 35

Garantie 36

Service 36

Inleiding

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing maakt onderdeel uit van de inmaakautomaat SEAD 1800 A1 (navolgend aangeduid als apparaat) en voorziet u van belangrijke aanwijzingen voor het gebruik in overeenstemming met de bestemming, de veiligheid, het inbouwen en aansluiten, evenals voor de bediening van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet voortdurend nabij het apparaat beschikbaar zijn. Zij moet door iedere persoon gelezen en gebruikt worden, die opdracht heeft voor de inbouw en de bediening van het apparaat, alsmede voor het verhelpen van storingen van het apparaat.
Bewaar de gebruiksaanwijzing en geef deze met het apparaat door aan de volgende eigenaar.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.
Iedere reproductie, resp. herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van afbeeldingen ook in veranderde toestand, is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De inmaakketel is geschikt voor:

- inmaken

- verwarmen en warm houden van dranken en het ontnemen ervan

- verwarmen en warm houden van worstjes en dergelijke

- verwarmen en warm houden van soepen

Het apparaat is alleen bestemd voor privé-gebruik en niet geschikt om bedrijfsmatig of industrieel gebruikt te worden.

⚠WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- ► Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- ► De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

Alle vormen van claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van niet toegelaten reserveonderdelen zijn uitgesloten.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Waarschuwingen

In de onderhavige gebruiksaanwijzing worden volgende waarschuwingen gebruikt:

⚠ GEVAAR

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een dreigende gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit fataal of zwaar letsel tot gevolg hebben.

► De aanwijzingen in deze waarschuwing in acht nemen, om gevaar voor fataal of zwaar letsel van personen te vermijden.

⚠ WAARSCHUWING

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een eventuele gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit letsel tot gevolg hebben.

► De aanwijzingen in deze waarschuwing opvolgen om persoonlijk letsel te vermijden.

LET OP

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een eventuele materiële schade.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit materiële schade tot gevolg hebben.

► De aanwijzingen in deze waarschuwing opvolgen om materiële schade te vermijden.

OPMERKING

► Een opmerking wijst op extra informatie, die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.

Veiligheidsvoorschriften

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies voor de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Een verkeerd gebruik kan echter leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht voor een veilige omgang met het apparaat:

⚠ GEVAAR - STROOMSCHOK!

- Controleer het apparaat vóór het gebruik op uitwendig zichtbare schade. Neem een defect apparaat of een apparaat dat gevallen is niet in gebruik.
- Laat beschadigde stekkers en netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel, of door de klantenservice vervangen, om risico's te voorkomen.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde speciaalzaken of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in aanzienlijke gevaren voor de gebruiker. Bovendien wordt er dan geen garantie meer gegeven.
- Let erop, dat de sokkel met de elektrische aansluitingen nooit in aanraking komt met water! Laat de sokkel eerst volledig opdrogen als deze per ongeluk vochtig is geworden.
- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik. Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat het apparaat onder spanning blijft staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
- Verzekert u zich ervan, dat het netsnoer niet in aanraking komt met de hete delen van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Er kunnen hete stoomwolken ontsnappen. Het reservoir is bovendien tijdens het bedrijf erg heet. Draag daarom ovenwanten.
- Let erop, dat het apparaat stabiel en loodrecht staat, alvorens het aan te zetten.
- Zet de inkookautomaat niet meer elders neer na het verhitten!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele onderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gegarandeerd, dat zij zullen voldoen aan de veiligheidseisen.
- Let erop, dat het apparaat, het netsnoer of de netstekker niet in aanraking komt met hittebronnen, zoals kookplaten of open vlammen.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandbediening om het apparaat aan te sturen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het in werking is.

OPMERKING

- Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant geautoriseerd is, anders wordt er geen garantie meer gegeven bij schade die nadien optreedt.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Inmaakketel
- Inmaakrooster
- Deksel
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

► Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.

► Neem contact op met de Service-Hotline als de levering niet compleet is dankzij een gebrekkige verpakking of door transport (zie hoofdstuk ***Service***).

Bedieningselementen

❶ Deksel
❷ Warmtegeïsoleerde handgrepen
❸ Draaiknop „minuten“ en tevens toets TIMER
❹ Inmaakrooster
❺ Display-indicatie „minuten“
❻ Display-indicatie „actuele temperatuur“
❼ Display-indicatie „ingestelde temperatuur“
❽ Kabelspoel
❾ Draaiknop „temperatuur“ en tevens toets START/STOP
❿ Tapkraan
⓫ Taphendel

Opstellen en aansluiten

Uitpakken

- Haal alle delen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.

Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop is een besparing op grondstoffen en reduceert het ontstaan van afval. Voer overbodige verpakkingsmaterialen conform de plaatselijk geldende voorschriften af.

OPMERKING

► Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Apparaat plaatsen en gebruiksklaar maken

- Rol het netsnoer helemaal af van de kabelspoel ❽.
- Zet het apparaat op een egaal en anti-slip oppervlak. Let erop, dat het stopcontact goed te bereiken is.
- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk “Reinigen en onderhouden”.
- Steek de netstekker in een stopcontact. Het display brandt, er klinkt een geluidssignaal.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

► Zet het apparaat niet aan als het leeg is! Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!

- Doe ca. 5 liter water in het apparaat en laat het 20 minuten lang koken (zie hoofdstuk “Apparaat in- en uitschakelen”). Giet het water weg na het opkoken.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

► Pak het apparaat in verhitte toestand alleen bij de handgrepen ❷ vast. Verbrandingsgevaar!

NL
BE

OPMERKING

► bij de eerste ingebruikname kan er, veroorzaakt door restanten van het productieproces, sprake zijn van een lichte geurontwikkeling. Dit is volledig onschadelijk en gaat na enige tijd voorbij. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

Apparaat gebruiken

Apparaat aan-/uitzetten

1) Stel met de temperatur-draaiknop ❾ de geschikte temperatuur in.
U kunt de temperatuur instellen in 1 °C-stappen. Iedere 5 °C klinkt er een geluidssignaal. De ingestelde temperatuur verschijnt in de display-indicatie „ingestelde temperatuur" ❼.

2) Stel de gewenste inmaaktijd in minuten in op de draaiknop „minuten" ❸.
U kunt de tijd instellen in 1-minuten-stappen. Iedere 5 minuten klinkt er een geluidssignaal. De ingestelde tijd verschijnt in de display-indicatie „minuten" ❺.

3) Druk op de toets verwarmen START/STOP ❾. Het opwarmen begint. Het opwarmen wordt aangegeven door de lopende balk „▮▮▮▮▮▮". In de display-indicatie „actuele temperatuur" ❻ wordt de huidige opwarmtemperatuur aangegeven. Zodra het opwarmen klaar is, klinken er geluidssignalen, op het display verschijnt „⧗" en de ingestelde tijd van de display-indicatie „minuten" ❺ begint af te lopen.

OPMERKING

► De achtergrondverlichting van het display wordt ca. 5 minuten na het laatste activeren van een draaiknop automatisch uitgeschakeld. Door activeren van de draaiknop wordt het display weer ingeschakeld.

4) Als de ingestelde tijd is afgelopen, klinken er geluidssignalen. Het apparaat wordt uitgeschakeld. „⧗" en „▮▮▮▮▮▮" doven op het display.

OPMERKING

► Om een opwarmprocedure of een kookprocedure te onderbreken, drukt u op de toets verwarmen START/STOP ❾.

5) Als u het apparaat niet gebruikt, haalt u altijd de stekker uit het stopcontact.

Inmaken

OPMERKING

► Met inmaken wordt de conservering van levensmiddelen bedoeld door inwerking van hitte. Afhankelijk van de soort en massa van de levensmiddelen die geconserveerd worden, onderscheidt men tussen het procedé van steriliseren en pasteuriseren. Bij het steriliseren worden de te conserveren levensmiddelen op ten minste 100 °C verhit.
Bij het pasteuriseren ligt de verhittingstemperatuur op 80 °C. Voor het thuisgebruik is het pasteuriseren voldoende.
Men heeft hiervoor passende inmaakglazen met schroefdeksel nodig, of met doppen en rubberen ringen.

1) Leg het inmaakrooster ❹ in de inkookautomaat.
2) Zet de goed afgesloten inmaakglazen op het inmaakrooster ❹.

OPMERKING

► Er kunnen maximaal 14 1-liter-inmaakglazen (diameter11,5 cm /hoogte 13,2 cm) in twee lagen boven elkaar gepasteuriseerd/gesteriliseerd worden.

3) Vul de inkookautomaat met zoveel water, totdat de bovenste inmaakglazen ten minste voor 3/4 in het water staan. Let erop, dat de inmaakglazen in de onderste laag goed afgesloten zijn, zodat er geen water kan binnendringen.
4) Sluit de inkookautomaat met het deksel ❶.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

► Pak het apparaat in verhitte toestand alleen bij de handgrepen ❷ vast. Verbrandingsgevaar!

5) Stel met de temperatur-draaiknop ❾ de geschikte temperatuur in.
Richt u zich bij de temperatuurkeuze naar de volgende tabellen:

Vlees	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Braadstuk in het geheel (doorgebakken)	100 (MAX)	85
Vleesbouillon	100 (MAX)	60
Wild, gevogelte (doorgebakken)	100 (MAX)	75
Goulash (doorgebakken)	100 (MAX)	75
Gehakt / worstmassa (rauw)	100 (MAX)	110

Fruit	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Appels zacht/hard	85	30/40
Appelmoes	90	30
Kersen	80	30
Peren hard/zacht	90	30/80
Aardbeien/bramen	80	25
Rabarber	95	30
Frambozen/kruisbessen	80	30
Aalbessen/rode bosbessen	90	25
Abrikozen	85	30
Mirabellen/Reine Clauden	85	30
Perziken	85	30
Pruimen/kwetsen	90	30
Kweeperen	95	30
Blauwe bosbessen	85	25

Groente	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Bloemkool	100 (MAX)	90
Asperges	100 (MAX)	120
Erwten	100 (MAX)	120
Augurken	85	30
Penen/wortelen	100 (MAX)	90
Pompoen	90	30
Koolraap	100 (MAX)	95
Selderij	100 (MAX)	110
Spruitjes/rode kool	100 (MAX)	110
Champignons	100 (MAX)	110
Bonen	100 (MAX)	120
Tomaten/tomatenpuree	90	30

OPMERKING

► De aangegeven tijdsbestekken in de tabellen hebben betrekking op de feitelijke inkooktijd. Het tijdsbestek begint dus pas, als de inkookautomaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Het opwarmen kan wel 90 minuten duren bij een vol apparaat!

6) Stel de in de tabel opgegeven inkooktijd in met de draaiknop „minuten" ❸.

7) Start het apparaat door te drukken op de toets verwarmen START/STOP ❾. Er klinken geluidssignalen en het opwarmen begint. Zodra het opwarmen klaar is, klinken er geluidssignalen, op het display verschijnt „⧗" en de ingestelde tijd van de display-indicatie „minuten" ❺ begint af te lopen. Als de ingestelde tijd is afgelopen, klinken er geluidssignalen. Het apparaat wordt uitgeschakeld. „⧗" en „▮▮▮▮▮▮" doven op het display.

8) Plaats een hittebestendig reservoir onder de tapkraan ❿ en druk het taphendel ⓫ naar beneden. Het water loopt eruit.

9) Is het hete water weggelopen, laat u de inmaakglazen afkoelen.

Vloeistoffen verwarmen / warm houden

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

► Vul met vloeistof tot hoogstens 4 cm onder rand van het apparaat! Anders kan de vloeistof overlopen!

1) Doe de vloeistof (bijv. glühwein of cacao) in de inmaakautomaat.

2) Zet het deksel ❶ op de inkookautomaat.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

► Pak het apparaat in verhitte toestand alleen bij de handgrepen ❷ vast. Verbrandingsgevaar!

3) Stel met de temperatur-draaiknop ❾ de geschikte temperatuur in.

4) Druk op de toets TIMER ❸. Er verschijnt „∞" op het display. Nu hoeft er geen inkooktijd ingesteld te worden. Het apparaat verwarmt zo lang, totdat u het apparaat weer uitschakelt.

5) De vloeistoffen regelmatig omroeren, zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.

6) Als de gewenste temperatuur is bereikt, klinken er geluidssignalen.

7) Vloeistoffen zonder vaste bestanddelen kunt u door de tapkraan ⑩ aftappen. Houd hiervoor een beker o.i.d. onder de tapkraan ⑩ en druk de taphendel ⑪ naar beneden.
Als de gewenste hoeveelheid vloeistof in de beker zit, laat u de tapkraan ⑪ los.

OPMERKING

► Als u grotere hoeveelheden vloeistof wilt tappen, trekt u het taphendel ⑪ naar boven totdat deze vaststaat. Dan hoeft u het taphendel ⑪ niet vast te houden.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

► tap geen vloeistoffen met vaste ingrediënten zoals bij voorbeeld soep o.i.d. De vaste ingrediënten verstoppen de tapkraan ⑩!

OPMERKING

► U kunt ook eenpansgerechten in de inmaakketel warm houden. Roer de eenpansgerechten regelmatig om, anders branden ze aan de bodem van het apparaat aan.

Oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging.

Er kan oververhitting optreden, als er te weinig of geen vloeistof in de inkookautomaat zit. In dit geval klinken er geluidssignalen en het symbool „⎓“ knippert op het display. In dit geval meteen vloeistof bijvullen.

Wordt er geen vloeistof bijgevuld, wordt het apparaat na 5 minuten uitgeschakeld. Zodra u vloeistof heeft bijgevuld, kunt u het apparaat weer starten.

Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ► Vóór iedere reiniging de stekker uit het stopcontact halen! Anders bestaat er gevaar van een elektrische schok!
- ► Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt. Verbrandingsgevaar!

Nooit het apparaat onderdompelen in water of in andere vloeistoffen!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ► gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Die kunnen het oppervlak aantasten en het apparaat onherstelbaar beschadigen.

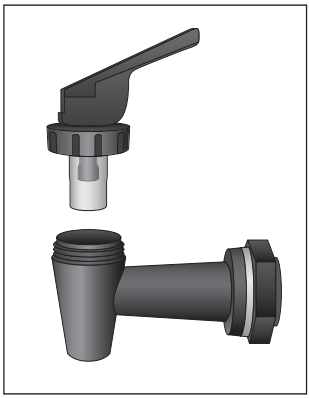
- Reinig het apparaat met een licht vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een mild afwasmiddel op het doek.
- Reinig het apparaat met een zachte, pluisvrije doek.
- Reinig het inmaakrooster ❹ in mild zeepsop en spoel het af met helder water.

Reiniging van de tapkraan

Om de tapkraan ⑩ grondig te reinigen, kunt u het taphendel ⑪ eraf draaien.

NL
BE

1) Draai het taphendel ⑪ eraf.
2) Leg het taphendel ⑪ in mild zeepsop en beweeg het heen en weer.
3) Afspoelen met schoon water.
4) Laat er mild zeepsop doorheen lopen, om de tapkraan ⑩ te reinigen. Bij hardnekkig vuil kunt u de binnenkant van de tapkraan ⑩ met een pijpenrager schoonmaken.
5) Laat daarna helder water door de tapkraan ⑩ lopen.
6) Draai het taphendel ⑪ weer op de tapkraan.⑩.



Ontkalken

Verkalking van de bodem van het apparaat leidt tot energieverlies en benadeelt de levensduur van het apparaat.
Ontkalk het apparaat zodra kalkafzetting zichtbaar wordt.

1) Gebruik een ontkalker die in de handel te verkrijgen is. Ga zo te werk als beschreven op de gebruiksaanwijzing van de ontkalker.
2) Reinig het apparaat met veel schoon water na het ontkalken.

Opbergen

Wikkel het netsnoer om de kabelspoel ⑧ en steek de stekker in de houder voor de stekker in het midden van de bodem van het apparaat.

Bewaar de inmaakketel op een droge plaats.

Recepten

Grove leverworst

2 kg varkensbuik met zwoerd

500 g varkenslever

500 g uien

100 g varkensreuzel

2 TL grof gemalen piment

1 EL tijm en marjolein, gedroogd

1 TL witte peper

1 EL zout

Bereiding

Kook de varkensbuik 1,5 uur in water met zout en laat deze daarin afkoelen.

Vervolgens draait u de varkensbuik door een middelgrote schijf van de vleesmolen. Draai de lever door een fijne geperforeerde schijf.

Snijd de uien klein en fruit deze in de reuzel glazig. Voeg dan vlees, lever, kruiden en 1/4 liter van de bouillon van de varkensbuik toe en roer dit goed door. Vul voorbereide glazen direct met deze massa. Slechts 1/3 van het glas vullen!

Maak de glazen ca. 2 uur lang in bij 98°C.

Dit recept kunt u op verschillende manieren variëren: bij voorbeeld door toevoeging van diverse kruiden, knoflook of blokjes ham.

Pompoen, zoet-zuur

2 kg pompoen

1/2 l azijn

1 l water

1/4 l wijnazijn

1 kg suiker

Sap en schil van een citroen

een gemberwortel (verse gember in plakjes gesneden)

een kaneelstokje

een paar kruidnagels

Bereiding

Halveer de pompoen en verwijder de kern. Schil de pompoen en snijd deze in kleine blokjes. Weeg de pompoenblokjes en was deze. Doe de blokjes in een schaal en giet er verdunde azijn overheen (1/2 liter azijn en 1 liter water per 2 kilo pompoenvlees). Laat de pompoenblokjes hier 12 uur lang in trekken. Giet het water de volgende dag af en laat de pompoenblokjes goed uitdruipen.

Bereid een aftreksel van:

1/4 liter wijnazijn, 1 kilo suiker, het sap en de schil van 1 citroen, 1 stuk (wortel) in schijven gesneden verse gember - of als vervanging 1/2 TL gemberpoeder, 1 kaneelstokje, een paar kruidnagels (ca. een eetlepel vol, of als vervanging gemalen).

Breng het aftreksel aan de kook en kook de pompoenblokjes hierin glazig.

Vul wekglazen met de pompoenblokjes. Brengt het aftreksel nog een keer aan de kook laat het indikken. Giet het over de pompoenblokjes heen en sluit de wekglazen. De wekglazen mogen slechts voor 1/3 gevuld zijn!

Laat de pompoen ca. 30 minuten lang bij 90°C in de inkookautomaat inkoken.

Aardbeienjam

Verwijder de steeltjes en was de aardbeien. Pureer de aardbeien. Strooi er geleisuiker overheen in de verhouding 1:1 (1000 g suiker op 1000 g aardbeien). Laat dit een nacht trekken en roer het dan om.

Vul de wekglazen met de aardbeien (slechts tot 2/3 vullen) en sluit de wekglazen goed.

Laat de aardbeien ca. 25 minuten lang bij 80°C in de inkookautomaat inkoken.

Apparaat afdanken

Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentelijke reinigingsdienst.

Technische gegevens

Spanningsvoorziening	220 - 240 V ~ 50Hz
Nominaal vermogen	1800 W
Capaciteit	ca. 27 liter
Temperatuurbereik	30 - 100 °C

Voorschriften over de EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat voldoet met betrekking tot overeenstemming aan de wezenlijke eisen en de andere relevante voorschriften van de Europese richtlijn voor elektromagnetische tolerantie 2004/108/EC, evenals de richtlijn voor laagspanningsapparatuur 2006/95/EC.

De volledige originele conformiteitsverklaring is te verkrijgen bij de importeur.

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

NL
BE

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd.

OPMERKING

► De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, voor aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars of accu's.

Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt. De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventuele schaden en gebreken die reeds bij de koop aanwezig zijn moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na datum van aankoop.

Na afloop van de garantieperiode worden alle reparaties die optreden in rekening gebracht.

Service

(NL) **Kompernass Service Netherland**
Tel.: 0900 1240001
E-Mail: support.nl@kompernass.com

(BE) **Kompernass Service Belgium**
Tel.: 070350315
E-Mail: support.be@kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung 38
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 38
Urheberrecht 38
Bestimmungsgemäße Verwendung 38
Warnhinweise 39

Sicherheitshinweise 40

Lieferumfang 42

Bedienelemente 42

Aufstellen und Anschließen 43
Auspacken 43
Entsorgung der Verpackung 43
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen 43

Gerät benutzen 44
Gerät ein- und ausschalten 44
Einkochen 45
Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten 47

Überhitzungsschutz 48

Reinigen und Pflegen 49
Reinigung des Zapfhahnes 50
Entkalken 50

Aufbewahren 51

Rezepte 51
Grobe Leberwurst 51
Kürbis süß-sauer 52
Erdbeer-Konfitüre 52

Gerät entsorgen 53

Technische Daten 53
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung 53

Importeur 53

Garantie 54

Service 54

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Einkochautomaten SEAD 1800 A1 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für den bestimmungsgemäßen Gebrauch, die Sicherheit, den Anschluss sowie die Bedienung des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der Bedienung und Störungsbehebung des Gerätes beschäftigt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einkochautomat eignet sich zum:

- Einkochen
- Erwärmen und Warmhalten von Getränken und dessen Entnahme
- Erwärmen und Warmhalten von Würstchen, o.ä.
- Erwärmen und Warmhalten von Suppen

Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke geeignet.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.
Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Stellen Sie sicher, dass der Sockel mit den elektrischen Anschlüssen niemals mit Wasser in Berührung kommt! Lassen Sie den Sockel erst vollständig trocknen, wenn er versehentlich feucht geworden ist.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Es können heiße Dampfschwaden entweichen. Der Behälter ist zudem im Betrieb sehr heiß. Tragen Sie daher Topf-Handschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil und senkrecht steht, bevor Sie dieses einschalten.
- Versetzen Sie nach dem Erhitzen den Einkochautomaten nicht mehr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen wie Kochplatten oder offenen Flammen in Berührung kommt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

HINWEIS

- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Bedienelemente

❶ Deckel
❷ wärmeisolierte Griffe
❸ Drehregler „Minuten“ und zugleich Taste TIMER
❹ Einkochgitter
❺ Displayanzeige „Minuten“
❻ Displayanzeige „aktuelle Temperatur“
❼ Displayanzeige „eingestellte Temperatur“
❽ Kabelaufwicklung
❾ Drehregler „Temperatur“ und zugleich Taste START/STOP
❿ Zapfhahn
⓫ Zapfhebel

Aufstellen und Anschließen

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerät aufstellen und betriebsbereit machen

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung ❽ ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und rutschfeste Fläche. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose gut zu erreichen ist.
- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Das Display leuchtet, ein Signalton erklingt.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand! Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!

- Füllen Sie ca. 5 Liter Wasser in das Gerät und lassen Sie es für 20 Minuten kochen (siehe Abschnitt "Gerät ein- und ausschalten"). Gießen Sie das Wasser nach dem Aufkochen weg.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen ❷ an. Verbrennungsgefahr!

HINWEIS

► Bei der ersten Inbetriebnahme kann es, bedingt durch fertigungstechnische Rückstände, zu leichter Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig unschädlich und vergeht nach einiger Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

DE
AT
CH

Gerät benutzen

Gerät ein- und ausschalten

1) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ ❾ die gewünschte Temperatur ein. Sie können die Temperatur in 1 °C-Schritten einstellen. Alle 5 °C ertönt ein Signalton. Die eingestellte Temperatur erscheint in der Displayanzeige „eingestellte Temperatur“ ❼.
2) Stellen Sie die gewünschte Einkochzeit in Minuten am Drehregler „Minuten“ ❸ ein. Sie können die Zeit im 1-Minuten-Schritten einstellen. Alle 5 Minuten ertönt ein Signalton. Die eingestellte Zeit erscheint in der Displayanzeige „Minuten“ ❺.
3) Drücken Sie die Taste Heizen START/STOP ❾. Das Aufheizen beginnt. Das Aufheizen wird durch die laufenden Balken „▮▮▮▮▮▮“ angezeigt. In der Displayanzeige „aktuelle Temperatur“ ❻ wird die momentane Aufheiztemperatur angezeigt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „⧗“ und die eingestellte Zeit im der Displayanzeige „Minuten“ ❺ beginnt abzulaufen.

HINWEIS

► Die Hintergrundbeleuchtung des Displays schaltet sich ca. 5 Minuten nach der letzten Betätigung eines Drehreglers automatisch aus. Durch Betätigen des Drehreglers schaltet sich das Display wieder ein.

4) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. „⧗“ und „▮▮▮▮▮▮“ erlöschen im Display.

HINWEIS

► Um einen Aufheizvorgang oder einen Einkochvorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste Heizen START/STOP ❾.

5) Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Einkochen

HINWEIS

► Unter Einkochen versteht man die Konservierung von Lebensmitteln durch Hitzeeinwirkung. Je nach Art und Masse des Einkochgutes unterscheidet man die Verfahren Sterilisieren und Pasteurisieren.
Beim Sterilisieren wird das Einkochgut auf mindestens 100 °C erhitzt. Beim Pasteurisieren liegt die Erhitzungstemperatur bei 80 °C. Für den Hausgebrauch ist das Pasteurisieren ausreichend.
Man benötigt hierfür entsprechende Einmachgläser mit Schraubverschluss oder Kappen mit Gummiringen.

1) Legen Sie das Einkochgitter ❹ in den Einkochautomaten.
2) Stellen Sie die gut verschlossenen Einmachgläser auf das Einkochgitter ❹.

HINWEIS

► Es können maximal 14 1-Liter-Einmachgläser (Durchmesser 11,5 cm /Höhe 13,2 cm) in zwei Lagen übereinander pasteurisiert/sterilisiert werden.

3) Füllen Sie so viel Wasser in den Einkochautomaten, bis die oberen Einmachgläser mindestens zu 3/4 im Wasser stehen. Achten Sie darauf, dass die Einmachgläser in der unteren Lage gut verschlossen sind, damit kein Wasser eindringen kann.
4) Schließen Sie den Einkochautomaten mit dem Deckel ❶.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen ❷ an. Verbrennungsgefahr!

5) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ ❾ die gewünschte Temperatur ein.
Richten Sie sich bei der Temperaturauswahl nach folgenden Tabellen:

Fleisch	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Braten im Stück (durchgebraten)	100 (MAX)	85
Fleischbrühe	100 (MAX)	60
Wild / Geflügel (durchgebraten)	100 (MAX)	75
Gulasch (durchgebraten)	100 (MAX)	75
Hackfleisch / Wurstmasse (roh)	100 (MAX)	110

Obst	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Äpfel weich/hart	85	30/40
Apfelmus	90	30
Kirschen	80	30
Birnen hart/weich	90	30/80
Erdbeeren/Brombeeren	80	25
Rhabarber	95	30
Himbeeren/Stachelbeeren	80	30
Johannisbeeren/Preiselbeeren	90	25
Aprikosen	85	30
Mirabellen/Renekloden	85	30
Pfirsiche	85	30
Pflaumen/Zwetschgen	90	30
Quitten	95	30
Heidelbeeren	85	25

Gemüse	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Blumenkohl	100 (MAX)	90
Spargel	100 (MAX)	120
Erbsen	100 (MAX)	120
Gewürzgurken	85	30
Möhren/Karotten	100 (MAX)	90
Kürbis	90	30
Kohlrabi	100 (MAX)	95
Sellerie	100 (MAX)	110
Rosenkohl/Rotkohl	100 (MAX)	110
Pilze	100 (MAX)	110
Bohnen	100 (MAX)	120
Tomaten/Tomatenmark	90	30

HINWEIS

► Die in den Tabellen angegebenen Zeitspannen beziehen sich auf die tatsächliche Einkochzeit. Die Zeitspanne beginnt also erst, wenn der Einkochautomat die eingestellte Temperatur erreicht hat.
Das Aufheizem kann bei vollem Gerät bis zu 90 Minuten dauern!

6) Stellen Sie die in der Tabelle angegebene Einkochzeit mit dem Drehregler „Minuten“ ❸ ein.

7) Starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste Heizen START/STOP ❾ drücken. Signaltöne erklingen und das Aufheizen beginnt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „⧗“ und die eingestellte Zeit im der Displayanzeige „Minuten“ ❺ beginnt abzulaufen. Wenn die eingestellte Einkochzeit abgelaufen ist, erklingen Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. „⧗“ und „▮▮▮▮▮▮“ erlöschen im Display.

8) Stellen Sie ein temperaturresistentes Gefäß unter den Zapfhahn ❿ und drücken Sie den Zapfhebel ⓫ nach unten. Das Wasser läuft heraus.

9) Wenn das heiße Wasser abgelaufen ist, lassen Sie die Einmachgläser abkühlen.

Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Füllen Sie Flüssigkeiten höchstens bis 4 cm unterhalb des Geräterandes ein! Ansonsten kann die Flüssigkeit überlaufen!

1) Füllen Sie die Flüssigkeit (zum Beispiel Glühwein oder Kakao) in den Einkochautomaten.

2) Setzen Sie den Deckel ❶ auf den Einkochautomaten.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen ❷ an. Verbrennungsgefahr!

3) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ ❾ die gewünschte Temperatur ein.

4) Drücken Sie die Taste TIMER ❸. Es erscheit „∞“ im Display. Es muss nun keine Einkochzeit eingestellt werden. Das Gerät heizt solange, bis Sie das Gerät wieder ausschalten.

5) Rühren Sie die Flüssigkeiten regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.

6) Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erklingen Signaltöne.

Sie können Flüssigkeiten ohne feste Bestandteile durch den Zapfhahn ⑩ abzapfen.
Halten Sie hierzu einen Becher o.ä. unter den Zapfhahn ⑩ und drücken Sie den Zapfhebel ⑪ nach unten.
Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lösen Sie den Zapfhebel ⑪.

HINWEIS

► Wenn Sie größere Flüssigkeitsmengen zapfen wollen, ziehen Sie den Zapfhebel ⑪ nach oben, bis er fest steht. Dann müssen Sie den Zapfhebel ⑪ nicht festhalten.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, wie zum Beispiel Suppen o.ä.. Die festen Bestandteile verstopfen den Zapfhahn ⑩!

HINWEIS

► Sie können auch Eintöpfe im Einkochautomaten warmhalten. Rühren Sie die Eintöpfe regelmäßig um, ansonsten brennen diese am Geräteboden an.

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Zu einer Überhitzung kann es kommen, wenn sich zuwenig oder keine Flüssigkeit im Einkochautomat befindet. In diesem Fall erklingen Signaltöne und das Symbol „⏚“ blinkt im Display. Füllen Sie in diesem Fall sofort Flüssigkeit nach.

Wenn keine Flüssigkeit nachgefüllt wird, schaltet sich das Gerät nach 5 Minuten aus. Sobald Sie Flüssigkeit nachgefüllt haben, können Sie das Gerät wieder starten.

Reinigen und Pflegen

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ansonsten besteht Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ► Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

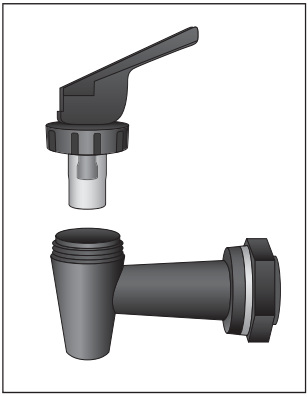
- ► Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.

- ■ Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- ■ Reinigen Sie das Display mit einem weichen, fusselfreien Tuch.
- ■ Reinigen Sie das Einkochgitter ❹ in milder Seifenlauge und spülen Sie es mit klarem Wasser ab.

Reinigung des Zapfhahnes

Um den Zapfhahn ⑩ gründlich zu reinigen, können Sie den Zapfhebel ⑪ abschrauben.

1) Schrauben Sie den Zapfhebel ⑪ ab.
2) Legen Sie den Zapfhebel ⑪ in milde Spüllauge und bewegen Sie ihn hin und her.
3) Spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab.
4) Lassen Sie, um den Zapfhahn ⑩ zu reinigen milde Spüllauge durchlaufen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie das Innere des Zapfhahnes ⑩ mit einem Pfeifenputzer reinigen.
5) Lassen Sie danach klares Wasser durch den Zapfhahn ⑩ laufen.
6) Schrauben Sie den Zapfhebel ⑪ wieder auf den Zapfhahn ⑩.



Entkalken

Kalkablagerungen am Geräteboden führen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Gerätes.
Entkalken Sie das Gerät, sobald sich Kalkablagerungen zeigen.

1) Benutzen Sie einen handelsüblichen Entkalker. Gehen Sie so vor, wie in der Anleitung des Entkalkers beschrieben.
2) Reinigen Sie nach dem Entkalken das Gerät mit viel klarem Wasser.

Aufbewahren

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❽ und stecken Sie den Netzstecker in den Netzsteckerhalter in der Mitte des Gerätebodens.

Bewahren Sie den Einkochautomaten an einem trockenem Ort auf.

Rezepte

Grobe Leberwurst

2 kg Schweinebauch mit Schwarte

500 g Schweineleber

500 g Zwiebeln

100 g Schweineschmalz

2 TL zerstoßener Piment

1 EL Thymian und Majoran, getrocknet

1 TL weißer Pfeffer

1 EL Salz

Zubereitung

Kochen Sie den Schweinebauch 1,5 Stunden in Salzwasser und lassen Sie ihn darin abkühlen.

Anschließend drehen Sie ihn durch eine mittlere Fleischwolfscheibe. Drehen Sie die Leber durch eine feine Lochscheibe.

Würfeln Sie die Zwiebeln und dünsten Sie sie im Schmalz glasig. Geben Sie dann Fleisch, Leber, Gewürze und 1/4 Liter der Schweinebauchbrühe dazu und verrühren Sie diese kräftig. Füllen Sie die Masse sofort in vorbereitete Gläser. Füllen Sie nur 1/3 des Glases!

Kochen Sie die Gläser ca. 2 Stunden bei ca. 98 °C ein.

Dieses Rezept können Sie verschiedenartig variieren: zum Beispiel verschiedene Kräuter, Knoblauch oder Schinkenwürfel hinzugeben.

Kürbis süß-sauer

2 kg Kürbis

1/2 l Essig

1 l Wasser

1/4 l Weinessig

1 kg Zucker

Saft und Schale von einer Zitrone

eine Ingwerwurzel (in Scheiben geschnittener frischer Ingwer)

eine Stange Zimt

einige Nelken

Zubereitung

Halbieren Sie den Kürbis und entfernen Sie das Mark. Schälen Sie den Kürbis und schneiden Sie ihn in kleine Würfel. Wiegen Sie die Kürbiswürfel und waschen Sie sie. Übergießen Sie sie in einer Schüssel mit verdünntem Essig (auf 2 Kilogramm Kürbisfleisch je 1/2 Liter Essig und 1 Liter Wasser). Lassen Sie die Kürbiswürfel 12 Stunden darin stehen. Schütten Sie am nächsten Tag das Wasser ab und lassen Sie die Kürbiswürfel gut abtropfen.

Bereiten Sie den Sud aus:

1/4 Liter Weinessig, 1 Kilogramm Zucker, dem Saft und der Schale von 1 Zitrone, 1 Stück (Wurzel) in Scheiben geschnittenen frischen Ingwer - ersatzweise 1/2 Teelöffel Ingwerpulver, 1 Stange Zimt, einige Nelken (ca. ein Esslöffel voll, ersatzweise gemahlen).

Kochen Sie den Sud auf und kochen Sie die Kürbiswürfel darin glasig.

Füllen Sie die Kürbiswürfel in Einmachgläser. Lassen Sie den Sud noch einmal aufkochen und dann eindicken. Gießen Sie ihn über die Kürbiswürfel und verschießen Sie die Einmachgläser. Die Einmachgläser dürfen nur zu 1/3 gefüllt sein!

Lassen Sie den Kürbis bei 90°C ca. 30 Minuten im Einkochautomaten einkochen.

Erdbeer-Konfitüre

Entfernen Sie die Stiele und waschen Sie die Erdbeeren. Pürieren Sie die Erdbeeren. Überstreuen Sie sie mit Gelierzucker 1:1 (auf 1000 g Erdbeeren 1000 g Zucker). Lassen Sie sie eine Nacht ziehen und rühren Sie sie um.

Füllen Sie die Erdbeeren in Einmachgläser (nur zu 2/3 füllen) und verschließen Sie die Einmachgläser gut.

Kochen Sie die Erdbeeren bei 80°C ca. 25 Minuten im Einkochautomaten ein.

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~ 50Hz
Nennleistung	1800 W
Fassungsvermögen	ca. 27 Liter
Temperaturbereich	30 - 100 °C

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.

CE

Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

DE
AT
CH

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

(DE) **Schraven Service- und Dienstleistungs GmbH**
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
Fax: +49 (0) 2832 3532
E-Mail: support.de@kompernass.com

(AT) **Kompernaß Service Österreich**
Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)
E-Mail: support.at@kompernass.com

(CH) **Kompernaß Service Switzerland**
Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
E-Mail: support.ch@kompernass.com